

# SUSHI MORE

Вкусы Азии





# SUSHI MORE

Sushi & More — первый ресторан азиатской кухни в Калининграде. Наша цель — познакомить наших гостей с удивительным миром азиатской кулинарии, представляя уникальное слияние самых интересных и вкусных блюд китайской, японской, тайской и корейской кухонь, относящихся к направлению fusion (фьюжн). Мы делаем всё возможное, чтобы наши гости стремились открывать для себя новое в азиатской культуре, познавая её через кухню. Здесь вы найдете как традиционные блюда, так и авторские шедевры, которые порадуют вас своим многообразием и необыкновенным вкусом. Присоединяйтесь к нашей гастрономической симфонии!

## ДОСТАВКА



Фотографии носят исключительно ознакомительный характер. Если у Вас есть какая-либо аллергическая реакция на продукты, пожалуйста предупредите нас об этом.

# ЗАВТРАКИ

<b>Куриный бульон с отварным яйцом</b>	<b>180 ₺</b>
<b>Салат овощной</b> огурцы/помидоры, оливковое масло/сметана	<b>200 ₺</b>
<b>Глазунья</b> классическая из 3-х яиц	<b>160 ₺</b>
<b>Глазунья из перепелиных яиц (6 шт.)</b>	<b>220 ₺</b>
<b>Скрэмбл</b> с маринованным тунцом со слабосоленым лососем	<b>320 ₺</b> <b>390 ₺</b>
<b>Блинчики</b> Пшеничные С курицей и грибами Домашние оладьи	<b>60 ₺</b> <b>300 ₺</b> <b>200 ₺</b>
<b>Каши</b> Рисовая каша на молоке Овсяная каша на воде / молоке	<b>220 ₺</b> <b>220 ₺</b>
<b>Топпинги</b> Бекон Сосиски (2 шт) Слабосоленый лосось Сметана Сгущенное молоко	<b>200 ₺</b> <b>200 ₺</b> <b>270 ₺</b> <b>50 ₺</b> <b>50 ₺</b>

# БИЗНЕС ЛАНЧ

## САЛАТЫ

Салат Харбин	160 ₺
Морковь по-корейски	120 ₺
Острый салат из огурцов, кинзы, лука с грибами эноки	160 ₺
Салат с уткой по-пекински	190 ₺
Салат овощной	160 ₺
Овощной салат с крахмальной лапшой и арахисом	180 ₺
Салат из древесных грибов	190 ₺

## СУПЫ

Рамен со свиной	220 ₺
Рамен с курицей Кацу	220 ₺
Фобо	240 ₺
Мисо суп с тофу	190 ₺
Острый суп со свиной, кимчи и тофу	220 ₺
Том Ям	320 ₺
Суп из чечевицы	220 ₺

## ГОРЯЧЕЕ

Жареный рис с курицей	200 ₺
Жареный рис с креветками	280 ₺
Удон с курицей в сливочном соусе	250 ₺
Удон с семгой в сливочном соусе	300 ₺
Курица Карри	240 ₺
Вок с курицей	230 ₺
Вок с говядиной	260 ₺

## РОЛЛЫ

Ролл с огурцом	110 ₺
Ролл с тунцом	130 ₺
Ролл Калифорния со снежным крабом	200 ₺
Ролл Кунсей	200 ₺
Ролл Аляска	220 ₺
Ролл Овощной	200 ₺

**Морской Ёж** *Россия*  
Мурманск

## УСТРИЦЫ

**Ромаринка** *Россия*  
Орехово-сливочные нотки  
с тонким морским послевкусием

**Хасанская** *Россия*  
Насыщенный огуречный вкус,  
а послевкусие варьируется от  
слабосоленого до сладковатого

**Императорская** *Россия*  
Слегка сладковатый  
и морской вкус с характерной  
минеральной ноткой

**Белый жемчуг** *Франция*  
Сладковатый вкус и насыщенный  
йодированный запах

**Жилардо** *Франция*  
Пикантный сладковатый вкус,  
свежесть с сильным ароматом моря,  
и плотной, мясистой консистенцией

**Фин де Клер** *Франция*  
Соленые и сладкие нотки,  
минерально-йодистый аромат  
и пикантное ореховое послевкусие

**Розовая Джоли** *Намибия*  
Кремово-сливочный и сладковатый  
вкус с едва заметной соленостью

**Касабланка** *Марокко*  
Морской вкус и едва уловимая  
сладость

**Муроцу** *Япония*  
Сладковатый и одновременно  
слегка солёный вкус с выраженной  
кремовой текстурой



# СУШИ И ГУНКАНЫ



## Спайси гребешок

Рис, гребешок, острый соус спайси

36 г **150 ₺**

## Спайси тунец

Рис, тунец, острый соус спайси

36 г **130 ₺**

## Спайси лосось

Рис, лосось, острый соус спайси

36 г **150 ₺**

## Спайси угорь

Рис, угорь копченый, соус спайси

36 г **170 ₺**

## Спайси креветка

Рис, креветка тигровая, острый соус спайси

36 г **120 ₺**



## Красная икра

Рис, красная икра

30 г **290 ₺**

## Тунец

Рис, тунец

32 г **120 ₺**

## Лосось

Рис, лосось

32 г **150 ₺**

## Угорь

Рис, угорь копченый

30 г **150 ₺**

## Креветка

Рис, креветка тигровая

32 г **130 ₺**

# САШИМИ

В сочетании с белым вином создается неповторимая гастрономическая симфония!

## Лосось

60/30 г **590 ₺**

## Тунец

60/30 г **330 ₺**

## Угорь

60/30 г **730 ₺**

# ХОСОМАКИ РОЛЛЫ



**С креветкой**  
Рис, нори, креветка, огурец  
110 г **200 ₺**



**С угрем**  
Рис, нори, огурец,  
угорь копченый  
110 г **280 ₺**



**С огурцом**  
Рис, нори, огурец, кунжут  
100 г **150 ₺**



**С тунцом**  
Рис, нори, тунец  
100 г **180 ₺**



**С авокадо**  
Рис, нори, авокадо, кунжут  
100 г **150 ₺**



**С лососем**  
Рис, нори, лосось  
100 г **240 ₺**

# ПРЕМИУМ РОЛЛЫ



## Калифорния с камчатским крабом и гребешком

Рис, нори, майонез, авокадо,  
камчатский краб, гребешок,  
икра масаго

210 г **870 ₺**

## Сливочный лосось

Рис, нори, лосось,  
сливочный сыр,  
спаржа, икра масаго,  
соус манго-чили

250 г **890 ₺**



*New!*

## Земля и море

Рис, нори, утиная грудка,  
лосось, сливочный сыр,  
салат айсберг, огурец

240 г **890 ₺**

*New!*

## Эби Ичиго

Рис, нори,  
сливочный сыр,  
снежный краб, авокадо,  
тигровые креветки,  
клубнично-мятный соус

260 г **690 ₺**





### Сливочный угорь

Рис, нори, угорь, креветка тигровая, огурец, сливочный сыр, соус унаги, кунжут

230 г **680 Р**



*New!*

### Окинава

Рис, нори, снежный краб, лосось, огурец, лист салата, сливочный сыр, соус пряный терияки

250 г **890 Р**



### Дракон

Рис, нори, сливочный сыр, авокадо, камчатский краб, угорь, соус унаги, кунжут

210 г **890 Р**



### Манго-чили с креветкой

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, тунец, тигровая креветка, миндальные лепестки, соус манго-чили

210 г **650 Р**



# РОЛЛЫ

## Кунсей



Рис, нори, сливочный сыр, огурец, зеленый лук, копченый лосось, икра масаго, соус спайси, укроп. Острое блюдо

200 г **450 ₺**



*New!*

## Балтика

Рис, нори, помидор, копченый лосось, сливочный сыр, салат айсберг, огурец, стружка тунца

200 г **390 ₺**



## Оранж Маки

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, мидии в соусе терияки, икра масаго, соус терияки

220 г **390 ₺**



## Овощной

Рис, нори, огурец, авокадо, болгарский перец, салат айсберг, салат чука, такуан, кунжут

190 г **290 ₺**

## Ролл с пекинской уткой

Рис, нори, утиная грудка, огурец, айсберг, сливочный сыр, лук зеленый, кунжут, соус для пекинской утки

210 г **390 ₺**



### Филадельфия

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, красная икра, лосось

220 г **620 ₺**



### Филадельфия с угрем

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, филе угря, соус унаги, кунжут

210 г **620 ₺**



### Филадельфия с креветкой

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, тигровая креветка

210 г **620 ₺**



### Аригато



Рис, нори, лосось в соусе терияки, мидии, огурец, сливочный сыр, стружка тунца, спайси соус

200 г **390 ₺**



### Ролл с беконом



Рис, нори, японский омлет, помидор, бекон, зеленый лук, спайси соус

220 г **330 ₺**





### Онигара

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, копченый угорь, японский омлет, кунжут

210 г **450 ₺**



### Куранчи

Рис, нори, майонез, икра масаго, креветка темпура, соус тонкацу

200 г **450 ₺**



### Калифорния с лососем

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, лосось, икра масаго

210 г **450 ₺**

### Калифорния Спайси



Рис, нори, соус спайси, огурец, авокадо, лосось, жаренный в соусе терияки, икра масаго, соус манго-чили

210 г **470 ₺**



### Калифорния со снежным крабом

Рис, нори, японский майонез, огурец, авокадо, снежный краб, икра масаго

210 г **390 ₺**



### Аляска

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, лосось, жаренный в соусе терияки, кунжут, красная икра

210 г **470 ₺**



### Тери Маки

Рис, нори, спайси соус, огурец, лосось, креветка темпура

230 г **650 ₺**



### Тартар с гребешком и копченым лососем

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, салат айсберг, японский омлет, гребешок, копченый лосось, майонез, икра масаго

240 г **620 ₺**



### Тартар с лососем Юдзу

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, салат айсберг, лосось, майонез, соус юдзу, икра масаго, кунжут

230 г **570 ₺**



### Тартар с тунцом

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, японский омлет, салат айсберг, тунец, соус спайси, кунжут

230 г **550 ₺**



# ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ



## Запеченный с угрем

Рис, нори, сливочный сыр,  
огурец, японский омлет,  
угорь, кунжут, соус унаги

240 г **520 ₺**



*New!*

## Чикен Хот

Рис, нори, японский омлет,  
копченая курица, огурец,  
кунжут, терияки

230 г **420 ₺**



## Запеченная Калифорния

Рис, нори, сливочный сыр, огурец,  
авокадо, японский омлет, снежный краб,  
икра масаго, соус унаги

240 г **450 ₺**

### Тайо

Рис, нори, сливочный сыр, угорь, креветка тигровая, огурец, стружка тунца

220 г **550 ₺**



*New!*

### Запеченный ролл с копченым лососем

Рис, нори, огурец, копченый лосось, помидор, сливочный сыр, кунжут

230 г **450 ₺**



### Запеченный с лососем и мидиями

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, японский омлет, мясо мидий, лосось, жаренный в соусе терияки, соус унаги

240 г **520 ₺**



### Кани Чикен

Рис, нори, маринованный дайкон, копченая курица, снежный краб, майонез, айсберг, сливочный сыр

250 г **420 ₺**

# ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

## Камчатка

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, снежный краб, копченый лосось, угорь, тунец, икра масаго

180 г **450 ₺**

## Горячий с лососем и сливочным сыром

Рис, нори, лосось, сливочный сыр, лук зеленый, кляр

210 г **490 ₺**

## Горячий ролл с креветкой темпура

Рис, нори, огурец, сливочный сыр, креветка темпура, салат айсберг, соус тонкацу

180 г **450 ₺**

## Горячий ролл с мидиями

Рис, нори, мидии, сыр, лук зеленый, маринованный дайкон, кляр, майонез, сухари панировочные

210 г **390 ₺**

## Калининград

Рис, нори, сливочный сыр, огурец, авокадо, снежный краб, копченый лосось, угорь, тунец, икра масаго, пармезан, соус унаги

170 г **450 ₺**



# СЕТЫ



## Премиум сет

Манго-чили,  
Калифорния с крабом  
и гребешком, Дракон

630 г **2350 Р**



*New!*

## Премиум сет - Земля и море

Земля и море, Окинава,  
Эби Ичиги, Манго Чили

950 г **3000 Р**



## Филадельфия сет

Филадельфия классическая,  
Филадельфия с угрем,  
Филадельфия с креветкой

640 г **1800 Р**



### Запеченный сет

Запеченная Калифорния,  
Запеченный с лососем  
и мидиями,  
Запеченный с угрем

720 г **1400 ₺**



*New!*

### Запеченный сет -XL

Запеченная Калифорния,  
Запеченный с лососем  
и мидиями, Запеченный  
с угрем, Чикен Хот,  
Кани Чикен, Запеченный  
с копченым лососем

1430 г **2700 ₺**



*New!*

### Темпура сет - все включено

Ролл Калининград,  
ролл Камчатка,  
Горячий ролл  
с креветкой темпура,  
Горячий ролл с лососем  
и сливочным сыром,  
Горячий ролл с мидиями

950 г **2150 ₺**

### Темпура сет

Ролл Калининград, ролл Камчатка,  
Горячий ролл с креветкой темпура

530 г **1300 ₺**



*New!*

**Сет для любителей лосося**

Филадельфия,  
Сливочный лосось,  
Калифорния с лососем,  
Хосомаки ролл с лососем,  
Суши с лососем - 2 шт,  
Гункан Спайси лосось - 2 шт

910 г **2750 ₺**



**Компания Сет**

Оранж маки,  
Ролл с пекинской уткой,  
Тартар с тунцом,  
Горячий ролл с лососем  
и сливочным сыром,  
Тайо, Калифорния  
со снежным крабом

1300 г **2700 ₺**

**Сет Тартар**

Тартар с тунцом,  
Тартар с лососем юдзу,  
Тартар с гребешком  
и копченым лососем

700 г **1690 ₺**



# АЗИАТСКИЕ ЗАКУСКИ

*New!*

## **Закуска из соевых ростков**

Соевые ростки, луковое масло,  
кунжутное масло,  
соевый соус, специи

80 г **180 ₺**

## **Закуска из моркови**

Морковь,  
луковое масло, специи

80 г **120 ₺**



## **Кимчи**

Острая корейская  
закуска из пекинской капусты

80 г **180 ₺**

## **Закуска из древесных грибов**

Древесные грибы,  
морковь, перец болгарский,  
кинза, масло луковое, специи

80 г **170 ₺**

# СТАРТЕРЫ



## Азиатский хумус

Нежная паста из измельчённого нута, ароматного тахини с добавлением лимонного сока, сбалансированная специями и арахисом, которая дополняется хрустящими чипсами из острого перца. Подаётся с теплой фокаччей на оливковом масле и посыпанной травами

100/90 г **390 ₺**

## Гуакамоле из авокадо

Свежий гуакамоле из спелых авокадо с лимонным соком и бобами эдамаме, подается с теплой хрустящей фокаччей

140/90 г **490 ₺**

## Наан с сыром

Традиционная индийская лепешка, приготовленная на огне, с нежной и тягучей сырной начинкой

190 г **260 ₺**

## Наан с чесноком

Традиционная индийская лепешка, приготовленная на огне и щедро смазанная ароматным чесночным маслом

130 г **200 ₺**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## Татаки из тунца

Опаленное филе тунца  
с сальсой из манго

1/100 г **450 ₺**



## Татаки из говядины

Говядина, соус понзу  
и цитрусовый гель

1/100 г **620 ₺**



## Строганина из пеламиды

Филе пеламиды,  
подаётся  
с авторским соусом,  
маринованным луком,  
тостами и оливковым  
маслом

140/120/40 г **640 ₺**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## Куриные крылышки в кисло-сладком соусе

Нежные куриные крылышки  
в кисло-сладком соусе  
для любителей гармонии  
сладости и легкой кислоты

1/300 г **450 ₺**



## Острые куриные крылышки

Куриные крылышки,  
томленные в фирменном  
остром соусе

1/300 г **450 ₺**



## Тигровые креветки в соусе васаби

Крупные тигровые креветки  
обжариваются до золотистой  
корочки и подаются  
с традиционным соусом васаби

1/150 г **590 ₺**

### Ассорти шашлычков из морепродуктов

Креветки, мидии и кальмары идеально дополняют друг друга, создавая гармоничное сочетание текстур и вкусов. Соус оттеняет их естественный аромат, добавляя лёгкую сладость и смягчающую ноту

100/50 г **550 Р**



### Мясное ассорти шашлычков

Мясо маринуется в соусе вафу, который сочетает в себе соевый соус, мирин и специи. Соус позволяет мясу впитать в себя восхитительные ароматы и придаёт пикантный вкус, создавая идеальный баланс сладости и соли

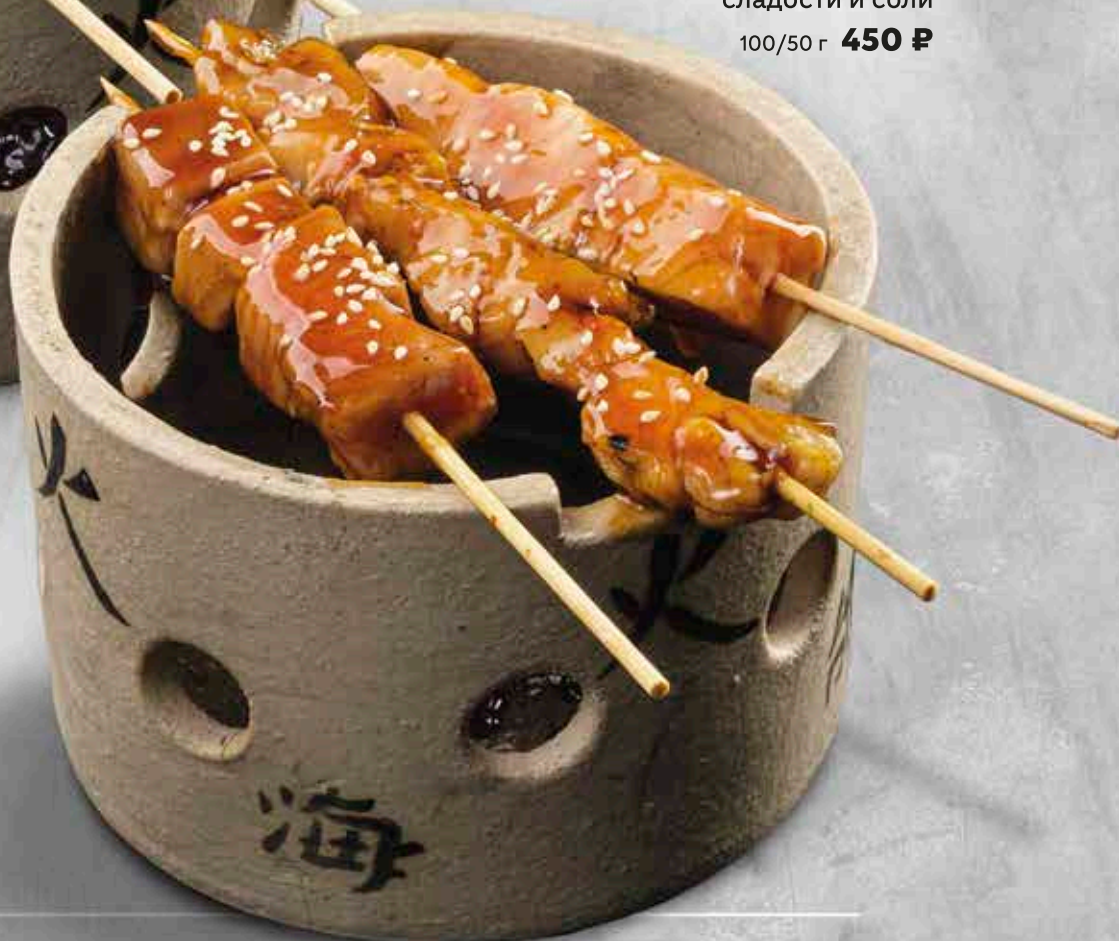
100/50 г **450 Р**



### Рыбное ассорти шашлычков

Блюдо, в котором собраны все лучшие морепродукты. Каждый вид рыбы приносит свои уникальные вкусовые нотки. Перед запеканием шашлычки маринуются в соусе вафу

100/50 г **520 Р**





# САЛАТЫ

## Салат из битых огурцов

Традиционный китайский салат, в основе которого свежие огурцы, кинза и арахис, заправленные фирменным соусом, обладает ярким вкусом

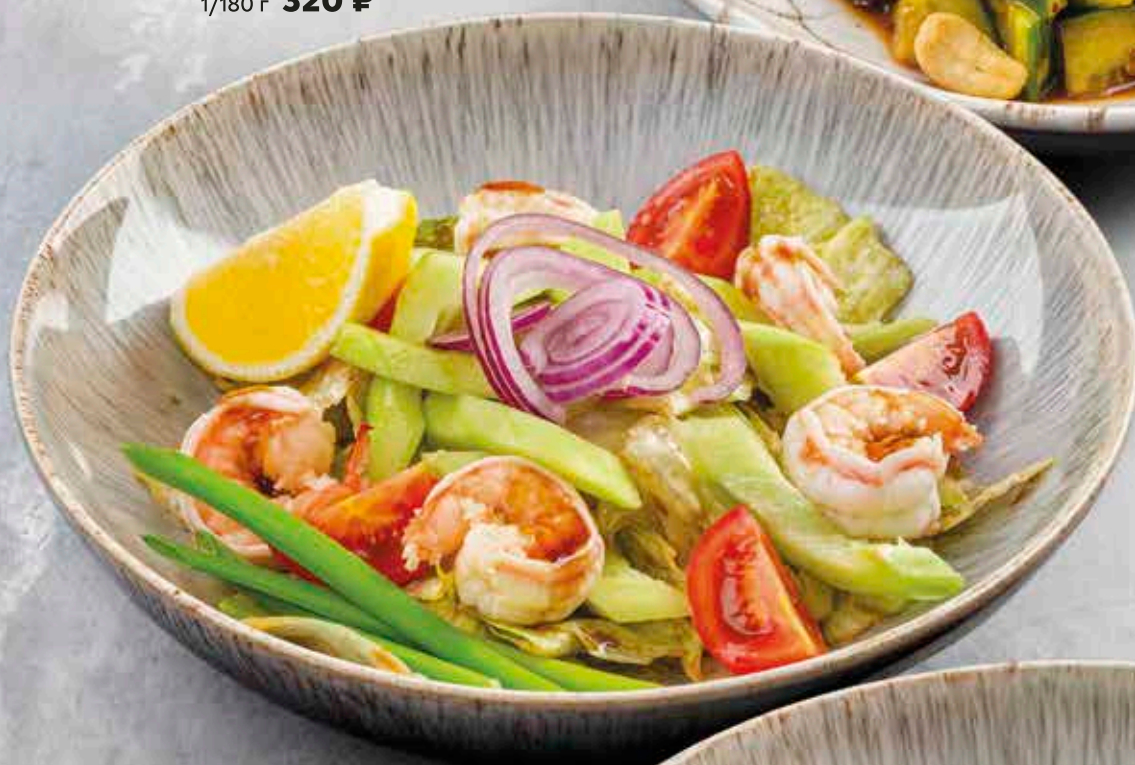
1/180 г **320 ₺**



## Салат с тигровой креветкой под соусом ясай

Освежающий салат, объединивший в себе самые лучшие морские и овощные ингредиенты. Заправлен соусом ясай, который придаёт салату пикантный вкус

1/200 г **550 ₺**



## Салат овощной

Классический овощной салат, подаётся с заправкой на выбор: ароматным маслом или сметаной, что добавляет свежести и вкуса

с маслом 140 г **250 ₺**

со сметаной 170 г **250 ₺**





### Салат Чука с ореховым соусом

Блюдо из маринованных водорослей,  
подаваемых с ароматным ореховым  
соусом. Насыщенный вкус  
и уникальная текстура

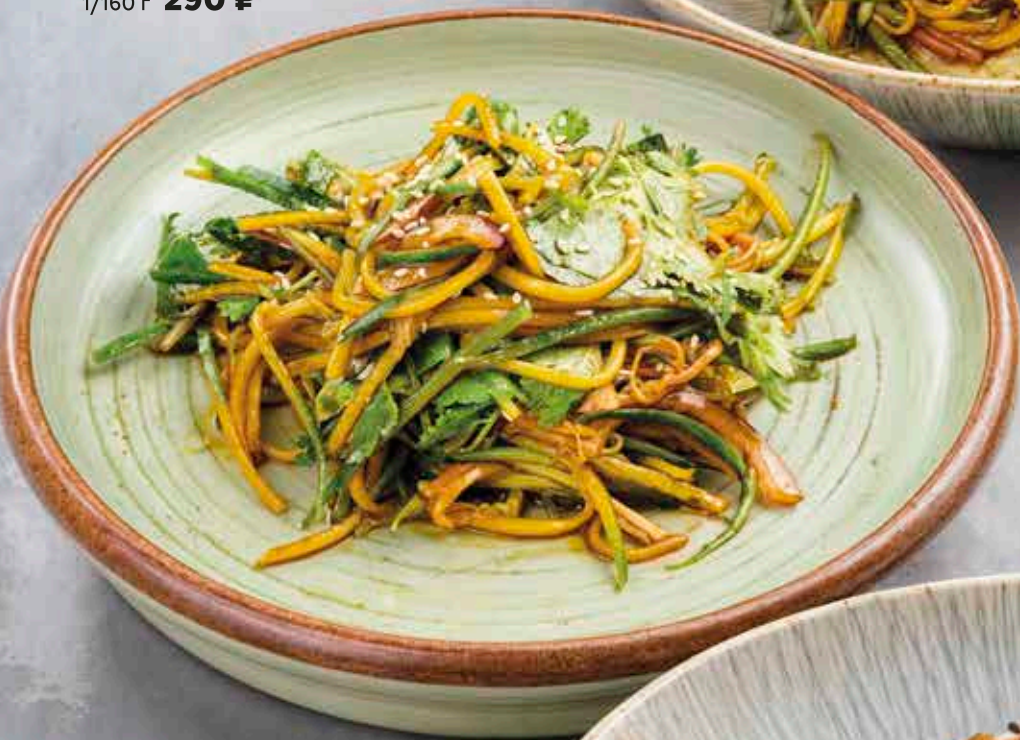
1/150 г **330 ₺**



### Харбин

Классический китайский салат  
сочетает в себе свежесть  
и аромат овощей, создавая  
легкое и вкусное угощение.  
Бататная лапша добавляет блюду  
текстуру и многогранность вкуса

1/160 г **290 ₺**



*New!*

### Острый салат из огурцов, кинзы, лука, с грибами эноки

Экзотический салат,  
с добавлением лука,  
сочетает в себе свежесть  
и пикантность, создавая  
неповторимый вкус,  
в то время как острые грибы  
эноки придают особую текстуру

170 г **310 ₺**

### Салат с уткой по-пекински

Нежная утка и ароматные  
овощи, заправленные сладким  
и пикантным соусом Хой-Син.  
Блюдо отличается гармонией  
вкусов и текстур, идеально  
подходит в качестве  
основного блюда

1/200 г **390 ₺**



### Теплый салат с баклажанами

Яркий салат, включающий в себя нежные, хрустящие баклажаны, замаринованные в сладком чили соусе, сочные томаты черри.

Дополняет вкус свежая кинза, придающая салату яркий и ароматный акцент.

1/250 г **550 ₺**



### Теплый салат с кальмаром

Салат с идеальным сочетанием легкости и сытности. Кальмар добавляет нежности и морского вкуса, а пряная заправка придаёт салату яркость и насыщенность

1/200 г **520 ₺**



*New!*

### Овощной салат с крахмальной лапшой и арахисом

Салат обладает разнообразной текстурой и насыщенным вкусом, идеально подходит как для закуски, так и для основного блюда

210 г **330 ₺**

# СУПЫ

## Острый суп со свининой, кимчи и тофу



Ароматный суп, который сочетает в себе пикантность корейского кимчи, нежность свинины и бархатистость тофу. Острые специи придают супу яркий вкус, а соевые ростки добавляют хрустящую структуру

420 г **340 ₺**



## Суп с лапшой удон и сычуаньскими пельменями

Нежная яичная лапша удон, сваренная в ароматном бульоне, сочетает в себе пикантность и насыщенность. Сычуаньские пельмени, фаршированные сочным мясом и пряными специями, придают блюду неповторимый характер

350 г **340 ₺**



## Мисо суп с тофу

Традиционное японское блюдо, сочетающее в себе вкус мисо-пасты и нежность соевого тофу, подается с водорослями вакамэ и зеленым луком, создавая гармонию вкусов и текстур

250 г **230 ₺**



## Суп из чечевицы

Нежный сливочный суп со вкусом чечевицы, дополненный ростками сои и сладким зеленым горошком. Блюдо идеально дополняют кусочки сыра сулугуни и ароматная зелень, создавая гармоничное сочетание

320 г **320 ₺**



### Фо-бо

Легендарный вьетнамский суп с ароматным бульоном, нежными кусочками говядины и тонкой рисовой лапшой, гармонирует с пряными травами и свежими овощами. Порция дополняется лимоном, соусом и зеленым луком для освежающего вкуса

300 г **490 ₺**



### Том ям

Традиционный тайский суп с насыщенным вкусом, свежими морепродуктами и пряностями. Острый бульон на основе кокосового молока, лимонной травы, лайма, идеально сочетается с креветками, кальмарами и мидиями

380 г **560 ₺**

### Рамен со свининой

Душистый рамен на крепком мясном бульоне с нежной свиной грудинкой Ча-шу, яичная лапша, соевые ростки, древесные грибы и маринованное яйцо создают идеальное сочетание текстур и вкусов, а свежий зеленый лук добавляет яркость

300 г **450 ₺**



### Рамен с курицей Кацу

Изысканное японское блюдо с легким куриным бульоном и хрустящим филе в панировке. В нём идеально сваренная лапша, свежие соевые ростки, ароматный зеленый лук и нежное маринованное яйцо

400 г **450 ₺**

# ДОРАМА *New!*

## Юккедян



Острый корейский суп с нежной говядиной, хрустящим папоротником, грибами и бататной лапшой. Лук и соевые ростки придают свежесть, а специи создают пикантный вкус

450 г **460 ₺**



## Хемультан



Острый корейский суп с морепродуктами

520 г **520 ₺**



## Кукси

Традиционный суп лапша на горячем курином бульоне. Кусочки свежей курицы и яркие овощи создают гармоничное сочетание вкусов

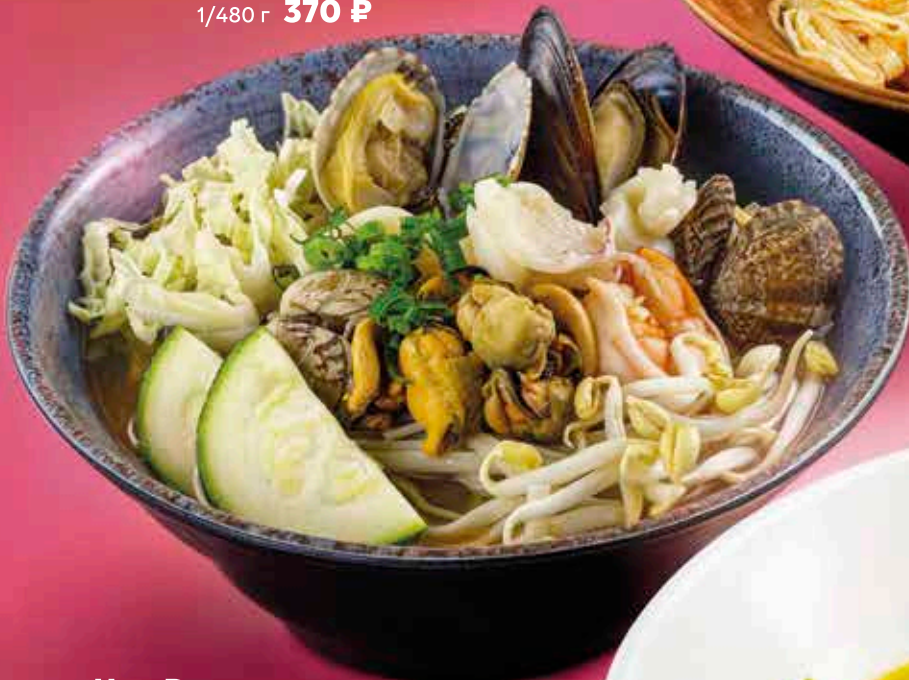
1/480 г **370 ₺**



## Тямпон

Классический корейский суп с лапшой и морепродуктами

500 г **520 ₺**



## Чиз Рамен

Нежная лапша рамен на сырном бульоне, дополненная хрустящей курицей Кацу и овощами. Идеальное сочетание вкусов и текстур для истинных гурманов

1/550 г **550 ₺**



### Сырный токпокки

Нежные рисовые палочки, приготовленные в сливочном сырном соусе с добавлением хрустящего бекона, обжаренного лука и моркови. Завершает блюдо ароматный сыр чеддер и маринованное яйцо

420 г **620 ₺**



### Токпокки

Классическое корейское блюдо, состоящее из мягких рисовых палочек, щедро обжаренные с разнообразными овощами в насыщенном остром соусе кочудян

440 г **550 ₺**



### Пибимпаб с курицей

Сытное корейское блюдо, в основе которого отварной рис, жареное яйцо и нежная курица, дополненное миксом из корейских овощных закусок с остро-перцовой пастой

310/100 г **420 ₺**



### Жареная свинина с кимчи и тофу

Подушка из отварного риса с жареной свининой и острым кимчи, в дополнении с нежным тофу и ростками сои

260/80 г **520 ₺**

# ПЕЛЬМЕНИ И ДИМ САМ

## Пельмени сычуаньские с говядиной

Острое блюдо, пельмени  
с начинкой из говядины,  
тушеные в пикантном соусе

1/200 г **550 ₺**



## Ассорти Дим самов

Ассорти азиатских пельменей  
с тремя видами начинки:  
снежный краб,  
курица/креветка,  
треска/тунец.

Подаются с пикантным соусом  
из печеного перца.

Порция 6 штук.

120/40 г **420 ₺**



## Дим самы с курицей и креветками

120/40 г **420 ₺**

## Дим самы со снежным крабом

120/40 г **420 ₺**

## Дим самы с рыбой (треска/тунец)

120/40 г **420 ₺**

## Пельмени Гедза со свиной

Подаются с соусом Понзу

120/40 г **420 ₺**

## Пельмени Гедза с креветками

Подаются с соусом Понзу

120/40 г **510 ₺**





# ТЯХАН



## Жареный рис с курицей

Рис, яйцо, овощной микс (лук, болгарский перец, цукини, морковь), курица, зеленый лук, кунжут белый

300 г **360 ₺**



## Жареный рис с креветками

Рис, овощной микс (лук, болгарский перец, цукини, морковь), креветки тигровые, соевый соус, устричный соус, кунжутное масло, кунжут

300 г **490 ₺**



## Жареный рис с овощами

Рис, овощной микс (лук, цукини, морковь, болгарский перец), зеленый горошек, черный перец, соевый соус

250 г **320 ₺**

# ЛАПША ВОК

## Вок с курицей

Пшеничная лапша с куриным филе в сочетании с овощами, а соус свит чили добавляет блюду приятную пикантность и сладость

350 г **430 ₺**



## Вок с морепродуктами

Нежная бататная лапша прекрасно сочетающаяся с морепродуктами и древесными грибами, дополненная пикантным устричным соусом

350 г **570 ₺**



## Вок с говядиной

Маринованная говяжья вырезка в сочетании с пшеничной лапшой и добавлением овощей под пикантным соусом черный перец

350 г **490 ₺**



*New!* 

## Крахмальная лапша Мьен Сао с курицей

Крахмальная лапша в сочетании с обжаренным куриным филе под фирменной заправкой

400 г **470 ₺**

**Удон с семгой  
в сливочном соусе**

Лапша удон с семгой  
в сливочном соусе

300 г **610 ₺**



**Рисовая лапша  
Пад Тай  
с креветками**

Классическое тайское  
блюдо, сочетающее  
в себе нежную рисовую  
лапшу с тигровыми  
креветками, кусочками  
сыра тофу и куриным яйцом,  
с добавлением свежих  
ростков сои

300 г **670 ₺**



**Удон с курицей  
в сливочном соусе**

Лапша удон с курицей  
в сливочном соусе

300 г **410 ₺**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА МЯСО/РЫБА

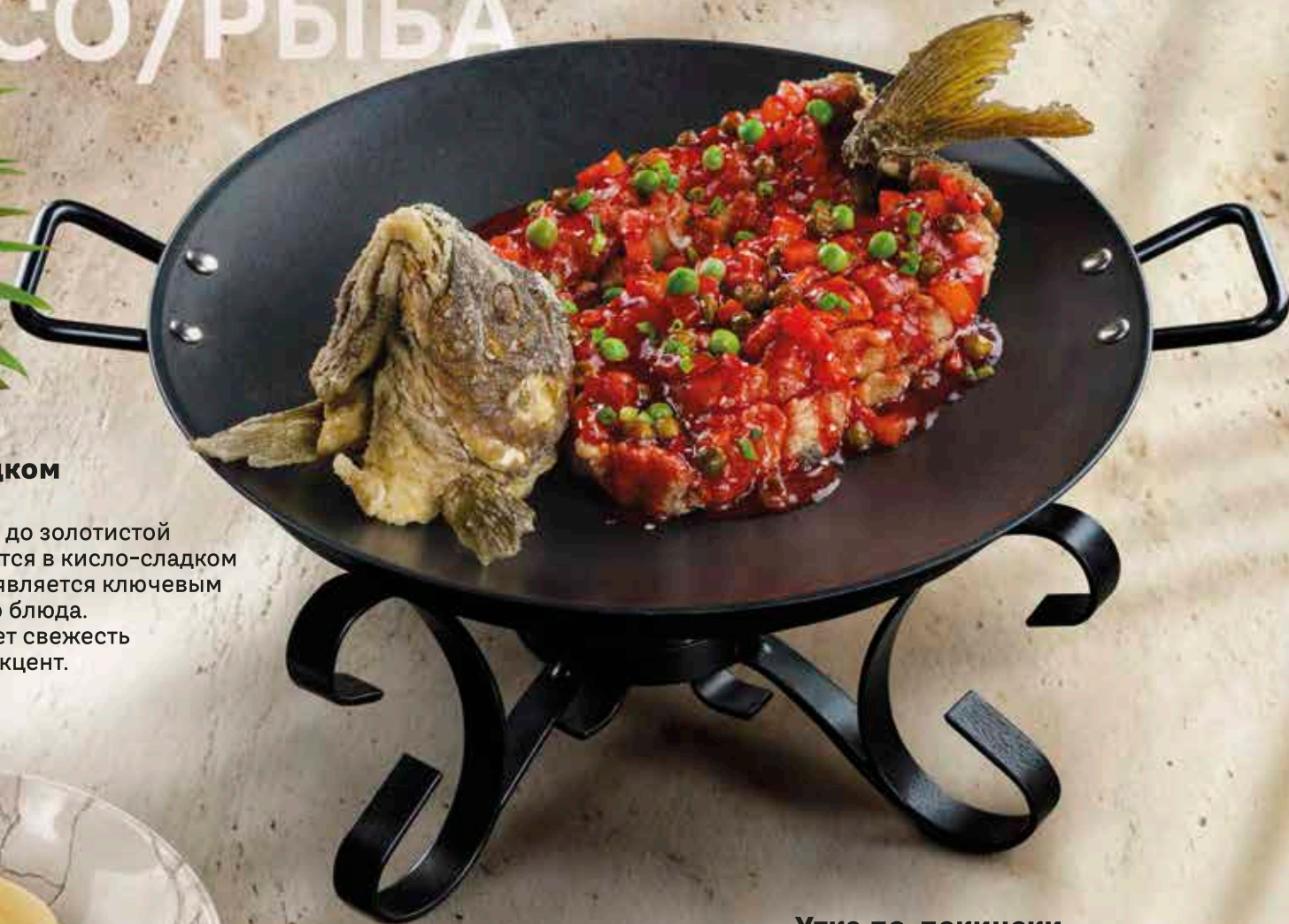
## Карп в кисло-сладком соусе

Карп запекается до золотистой корочки и подается в кисло-сладком соусе, который является ключевым элементом этого блюда.

Ананас добавляет свежесть и тропический акцент.

Блюдо на двоих

900 г **1600 ₺**



## Утка по-пекински

Классическое китайское блюдо с впечатляющей подачей.

Утка предварительно маринуется в специях и тщательно запекается до хрустящей корочки.

Целая утка подается с паровыми блинчиками

960 г **2700 ₺**

## Утка по-пекински 1/2

Подается 1/2 утки с паровыми блинчиками

480 г **1500 ₺**



### Курица в соусе масала

Куриное филе подается небольшими кусочками с традиционным индийским соусом масала, который состоит из специй и масла

320 г **520 ₺**



### Стейк из свинины на кости с овощами

Стейк готовится из качественной свинины с костью, что придаёт ему сочность и насыщенный вкус. Мясо обжаривается до золотистой корочки снаружи, оставаясь нежным и сочным внутри

300 г **690 ₺**



*New!* 

### Свиная грудинка с луком пореем в соусе из черных бобов по-сычуаньски

Свиная грудинка, готовится до сочного состояния. Сычуаньский соус из черных бобов — ключевой элемент данного блюда, который придаёт ему характерный аромат и пикантность

450 г **520 ₺**

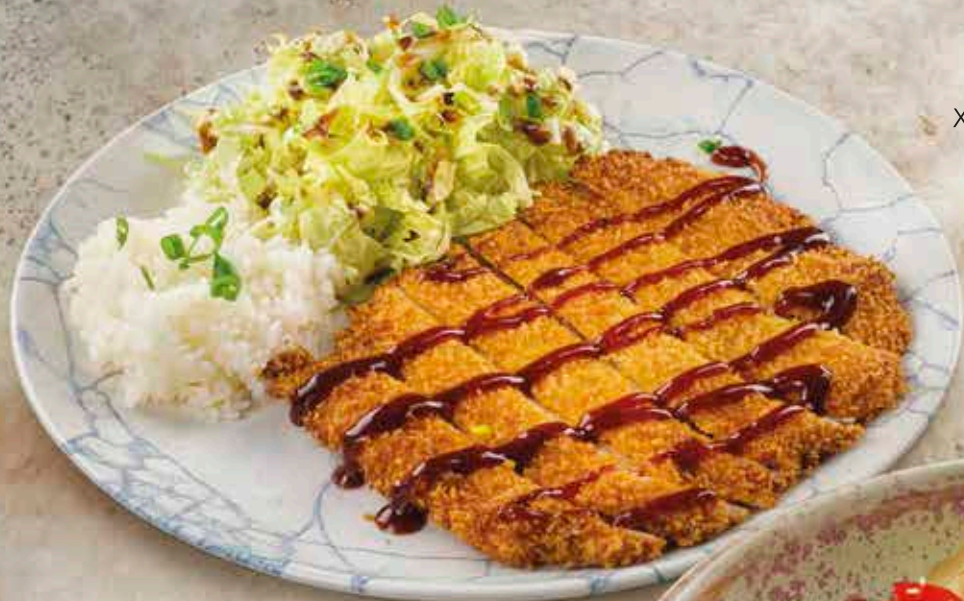


### Курица с овощами в кисло-сладком соусе

Сочные кусочки курицы, обжаренные с яркими овощами и сладкими ананасами, подаются в аппетитном кисло-сладком соусе

250/80 г **470 ₺**





### Курица Кацу

Хрустящие кусочки панированной курицы, обжаренные до золотистого цвета. Подается с отварным рисом и свежей пекинской капустой, заправленной легким соусом Ясай, который добавляет блюду особую нотку свежести и аромата

320 г **420 ₹**

### Свинина в кисло-сладком соусе

Сочные кусочки свинины, обжаренные до золотистой корочки, подаются с яркими овощами в ароматном кисло-сладком соусе

250/80 г **470 ₹**



*New!*

### Острые кусочки курицы по-сычуаньски с арахисом

Сочные кусочки куриного филе, обжаренные с луком и морковью в насыщенном соусе с сычуаньским перцем.

Блюдо подается с хрустящим арахисом, который придает ему особую текстуру и аромат

340 г **370 ₹**

### Курица в соусе терияки

Нежные кусочки куриного филе, маринованные и обжаренные до золотистой корочки, подаются в насыщенном соусе терияки

310 г **480 ₹**



### Свинина ГунгБао с рисом



Острые кусочки маринованной свиной шеи, обжаренные с репчатым луком, сельдереем, чесноком и чили. Пикантность этого блюда прекрасно дополнена хрустящим арахисом. Подается с ароматным рисом

250/80 г **470 ₺**



*New!*

### Жареная свинина с рыбным вкусом, тофу и овощами

Нежные кусочки свинины, обжаренные с болгарским перцем, луком, цукини и соевыми ростками. Добавленный тофу придает блюду легкость и текстуру, а фирменная заправка гармонично объединяет все ингредиенты, создавая уникальный вкус

380 г **520 ₺**



*New!*

### Свиная грудинка с древесными грибами, яйцом и огурцами

Свинина в сочетании с мягкими древесными грибами, которые добавляют специфичный грибной аромат и приятную текстуру, блюдо приобретает особую глубину

360 г **450 ₺**



### Курица карри

Нежные куриные кусочки с пряным соусом карри, обжарены до золотистой корочки

320 г **490 ₺**

# ДЕСЕРТЫ

## Торт Наири

Нежный кремовый десерт на основе бисквита с добавлением лесных ягод

140 г **390 ₺**

## Мороженое

Ванильное мороженое с топпингом на выбор: карамельный/шоколадный/клубничный

50 г **90 ₺**



## Жареное мороженое

Ванильное мороженое в хрустящей панировке из кукурузных хлопьев, подается с карамельным соусом

160/40 г **360 ₺**



## Десерт Моти

Японский десерт из рисового теста с творожной начинкой и соусом манго

1/190 г **330 ₺**



## Панна-котта с кокосовым молоком

Нежный десерт со вкусом кокоса и клубничным соусом

130 г **250 ₺**





# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

<b>Витаминные палочки</b> морковь/яблоко/огурец	90 г	<b>120 Р</b>
<b>Куриные наггетсы</b> с кетчупом	150/30 г	<b>250 Р</b>
<b>Котлетка куриная</b>	90/30 г	<b>150 Р</b>
<b>Сосиска осьминожка</b> с кетчупом	220 г	<b>200 Р</b>
<b>Пельмешки с курицей</b> со сметаной	150/40 г	<b>250 Р</b>
<b>Макарошки с сыром</b>	180 г	<b>250 Р</b>
<b>Сырники</b> сметана/сгущенное молоко на выбор	120/40 г	<b>220 Р</b>
<b>Молочный коктейль</b> Клубника / банан на выбор	300 г	<b>250 Р</b>
<b>Картофель фри</b>	150 г	<b>170 Р</b>
<b>Спагетти</b>	150 г	<b>100 Р</b>
<b>Картофельная пюрешка</b>	150 г	<b>150 Р</b>





**SUSHI MORE**

КАЛИНИНГРАД  
ЛЕНИНСКИЙ ПРОСПЕКТ, 81  
8 (4012) 350-773

ДОСТАВКА

